



TSA8048

Sous-vide stick



Sous-vide koken (ook wel: vacuümgaaren) is een techniek waarbij vacuümverpakt voedsel op een constante, relatief lage temperatuur voor lange tijd in een waterbad wordt gegaard. Dit is niet alleen voorbehouden aan goede restaurants, want met de TSA8048 van Teesa is dat ook thuis mogelijk. De TSA8048 sous-vide stick heeft een breed scala aan temperatuur- en kooktijddregelingen. Hiermee kunt u vlees, vis en groenten bereiden met behoud van zoveel mogelijk vitaminen en smaak- en voedingsstoffen. Stel de tijd en temperatuur in en wacht tot de producten klaar zijn. Met de praktische clip bevestigt u het apparaat snel en eenvoudig aan elke pan; gemak dient de mens!

Specificaties:

- LED-display met touch-bediening en indicatie kookfase
 - Handige bevestigingsclip
 - Oververhittingsbeveiliging
 - Automatische uitschakeling bij laag waterpeil
 - Afneembaar verwarmingsdeksel voor eenvoudige reiniging
 - Vermogen: 1.200 Watt
 - Watercirculatie: 8 l/min
 - Beschermingsklasse: IPX7
 - Temperatuurafwijking: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$
 - Temperatuurbereik: $20^{\circ}\text{C} - 95^{\circ}\text{C}$
 - Min. waterniveau: 76 mm
 - Max. waterpeil: 145 mm
 - Timer: tot 99 uur
 - Lengte kabel: 100 cm
 - Materiaal: ABS, roestvrij staal
 - Netvoeding: 220-240 V, 50/60 Hz
-
- Afmeting product: 35,1 x 9,0 x 5,6 cm (BxDxH)
 - Gewicht incl. verpakking: 1,13 kg
 - EAN-code: 5901890071420
 - Verpakkingseenheid: 6 stuks